VISIT…

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

БАКЛАЖАНЫ — очень вкусно!

БАКЛАЖАНЫ—
очень вкусно!

Москва
Эксмо
2008

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ И СЫРА	6
КАНАПЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И МОЙВЫ	8
ПИКАНТНЫЕ БАКЛАЖАНЫ	10
БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ	12
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ОГУРЦОВ	14
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	16
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ	18
ТЕМПУРА ИЗ БАКЛАЖАНА	20
ТЕМПУРА ОВОЩНАЯ	22
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ	24
ПРЯНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП	26
ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ	28
МАКАРОНЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ	30
БАКЛАЖАНЫ ЧЕСНОЧНЫЕ	32
ОВОЩНАЯ ЛАЗАНЬЯ С КОЗЬИМ СЫРОМ	34
ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ	36
ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ	38
БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЕЦКИ	40
БАКЛАЖАНЫ В КЛЯРЕ	42
ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ	44
ОВОЩНОЕ ФОНДЮ	46
ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ С БАКЛАЖАНОМ	48
БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯДИНОЙ	50
БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ	52
ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ	54
ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ	56
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	58
САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ	60
БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СОЛЕНЫЕ	62

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ И СЫРА

1 баклажан, 2 помидора, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока,
1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, соль.

1 Баклажан вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить.

2 Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

3 Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с чесноком. Зелень петрушки вымыть.

4 Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посыпать сыром.

5 Баклажан и помидоры выложить на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 180°С духовку на 5—7 минут — выложить на тарелку и украсить веточками петрушки.

Баклажаны будут вкуснее, если перед запеканием их натереть молотым перцем и смазать сметаной или майонезом.

КАНАПЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И МОЙВЫ

1 баклажан, 200 г копченой мойвы, 100 г квашеной капусты, 10 г корейской моркови, 30 г маслин, 20 мл растительного масла, зелень петрушки, соль.

1 Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне.

2 У мойвы удалить головы и внутренности. Зелень петрушки вымыть.

3 На каждый кружочек баклажана выложить смесь капусты и корейской моркови и мойву.

4 Канапе выложить на тарелку, скрепить шпажками, украсить листиками петрушки и маслинами.

Канапе будут вкуснее, если после обжаривания кружочки баклажанов смазать майонезом и посыпать измельченным чесноком.

ПИКАНТНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

1—2 баклажана, 3 помидора, 1 ст. ложка уксуса,
1 ч. ложка соли, перец, 2 ст. ложки растительного масла.

1 Баклажаны и помидоры вымыть и очистить (кожицу срезать не нужно). Нарезать кружками.

2 Сбрызнуть нарезанные овощи уксусом, натереть солью и перцем.

3 На сковороде разогреть растительное масло. Поджарить овощи с обеих сторон.

4 Готовые баклажаны и помидоры выложить на блюдо либо приготовить из теста лепешку, выпечь ее и сверху разложить овощи.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

1—2 баклажана, 1ч. ложка тмина, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла.

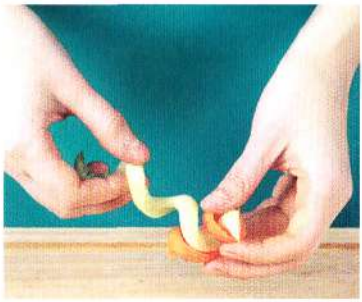
1 Баклажаны промыть, разрезать вдоль тонкими пластинками.

2 Кусочки баклажана положить в воду с разведенным в ней лимонным соком на 20 минут.

3 Баклажаны поджарить на масле с каждой стороны. Затем выложить на блюдо, присыпать солью и перцем. По желанию можно добавить тмин.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ОГУРЦОВ

2 баклажана, 1 ст. ложка растительного масла, соль.
Для украшения: 2 огурца, 2 моркови, 2—3 помидора черри, зелень петрушки.



1 Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками. Обжарить в растительном масле, посолить. Морковь очистить и вымыть. Вырезать спирали.

2 Вырезать спирали из огурцов. Перевить их между собой.

3 Помидоры нарезать дольками.

4 Выложить баклажаны на блюдо, украсить спиралями из овощей, дольками помидоров и листиками петрушки.

Чтобы кружочки баклажанов при жарке не потеряли форму, нужно посолить их и оставить на 20 минут, затем слить образовавшийся сок и обсушить бумажной, салфеткой.

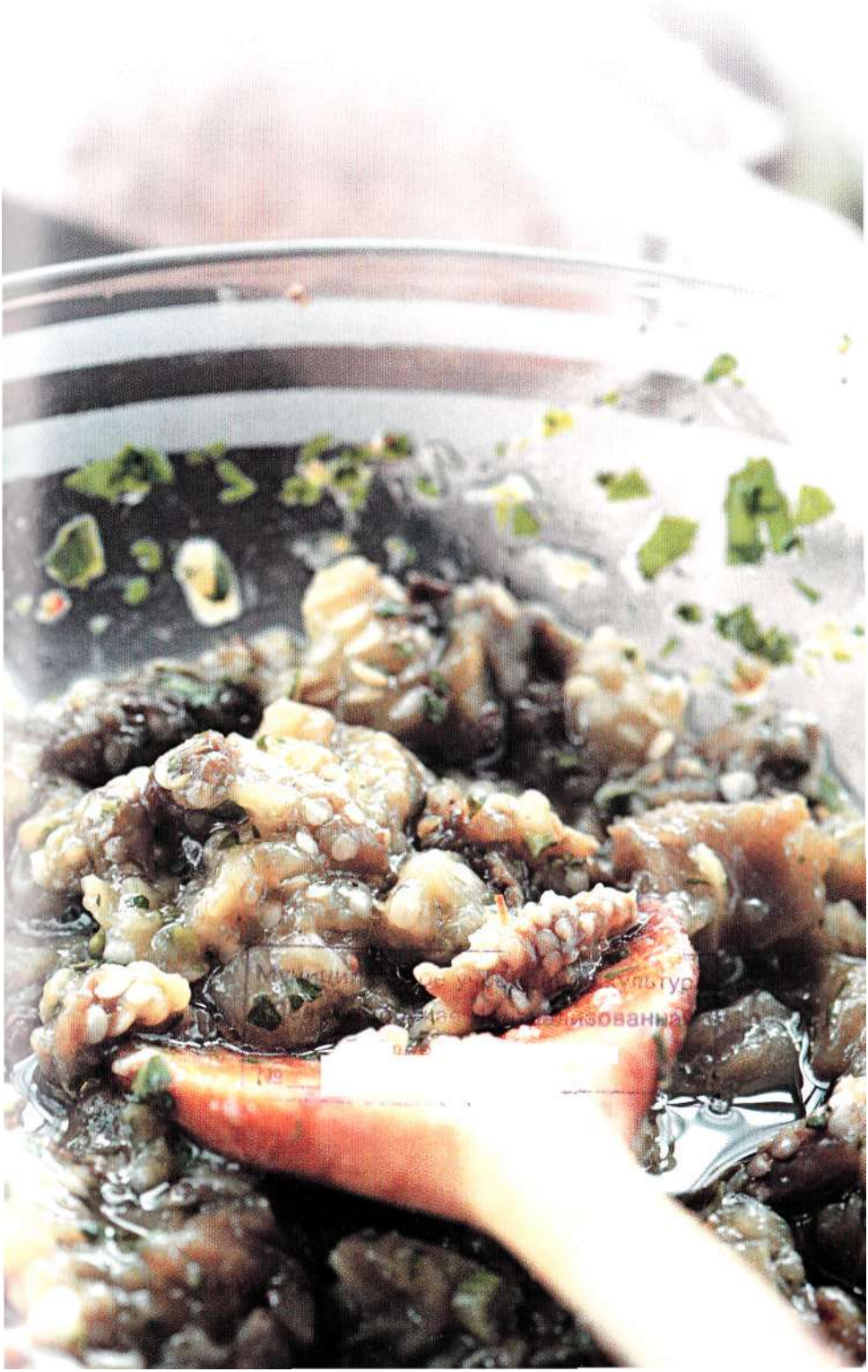
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

3 баклажана, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, сок половины лимона, мелкорубленая кинза, семена кориандра, морская соль, молотый черный перец.

1 Баклажаны целиком запечь в духовке. Кожица потрескается минут через 20—30, в зависимости от размера баклажана.

2 Горячие баклажаны почистить, мякоть мелко порубить. Выдавить чеснок, потолочь семена кориандра, добавить соль, перец, сок лимона и оливковое масло.

3 Смешать баклажаны с заправкой, присыпать кинзой. Подавать теплыми или холодными.



ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ

2 баклажана, 100 г сливочного сыра (или любого другого не очень твердого сыра, который вам по вкусу), 100 г грецких орехов, оливковое масло.

1 Баклажаны нарезать вдоль как можно тоньше, присыпать солью и оставить на 10—15 минут, чтобы они отдали свою горечь. Затем обжарить на сковороде-гриль с обеих сторон.

2 Застелить противень фольгой, сбрызнуть ее оливковым маслом. На каждый ломтик баклажана положить кусочек сыра, присыпать измельченными орехами, завернуть и скрепить зубочисткой. Запекать не более 3—4 минут.

Подавать закуску можно с тушеными помидорами.

ТЕМПУРА ИЗ БАКЛАЖАНА

1 баклажан, 1 кабачок, 1 луковица,
100 г креветок, 100 г рыбы.
Для кляра: 150 г муки, соль, 1 яйцо,
250 мл бульона (или воды).

1 Нарезать баклажан, перец, кабачок, репчатый лук, креветки, рыбу небольшими кусочками.

2 Все по отдельности опускать в кляр и жарить в кипящем масле.

3 Перед подачей дать маслу стечь на решетке или в дуршлаге.

4 Есть палочками, окуная в соус (бульон из кубиков с соевым соусом, можно добавить натертый на мелкой терке дайкон).

5 **Кляр:** смешать муку, соль, яйцо, бульон (или воду), размешать до консистенции жидкой сметаны, как для блинчиков.

На тарелки обязательно положить бумажные салфетки, чтоб стекало и впитывалось оставшееся масло.

ТЕМПУРА ОВОЩНАЯ

2 моркови, 1 баклажан, 2 небольших кабачка, 200 г стручковой фасоли, 200 г соцветий цветной капусты, 200 г соцветий брокколи, 5 ст. ложек кукурузного масла. **Для теста:** 100 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 300 мл очень холодной газированной воды, соль, черный перец.

1 Морковь, баклажан и кабачки нарезать тонкими пластинками по диагонали плода.

2 Растительное масло разогреть до кипящего состояния в очень глубокой сковороде или в кастрюле.

3 Приготовить тесто.

4 Кусочки овощей «купать» в тесте и класть в горячее масло. Жарить 2—3 минуты небольшими порциями.

5 Приготовить бумажное полотенце, сложенное в несколько слоев: перед подачей класть овощи на полотенце, это поможет избавиться от лишнего масла.

6 **Тесто:** смешать и просеять муку и развести ее водой. Тесто должно напоминать жидкую сметану.

Темпура — блюдо, в котором вкус продукта сохраняется, несмотря на термическую обработку. Для темпуры берутся только самые свежие морепродукты и овощи (а иногда и мясо).

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

3 баклажана, 2 большие моцареллы, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 батон, пучок рукколы, сок половины лимона, 1 зубчик чеснока, горсть листьев регана, соль, черный перец.

1 Баклажаны разрезать вдоль пополам, в мякоти сделать надрезы, присыпать солью и оставить на 10 минут. Сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на гриле.

2 Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон на гриле, натереть чесноком.

3 Моцареллу нарезать кружочками, положить в миску, поперчить, посыпать листьями регана, полить оливковым маслом и оставить мариноваться на несколько минут.

4 На большое блюдо выложить баклажаны, сверху уложить кусочки моцареллы в оливковом масле, переложить все хлебными тостами, сбрызнуть лимонным соком и, если понадобится, оливковым маслом, присыпать рукколой.

ПРЯНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

1 горький перец, 4 шампиньона, 1 баклажан, 100 г капусты брокколи, 2 помидора, 300 мл куриного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 1/2 ч. ложки вейсу, 1/2 ч. ложки молотого белого перца, 1 палочка корицы, 4 бутона гвоздики, 4 бутона звездчатого аниса, мускатный орех, зелень петрушки, сельдерея, базилика, зеленый лук, соль.

1 У горького перца удалить семена и плодоножку и измельчить. Грибы нарезать кусочками.

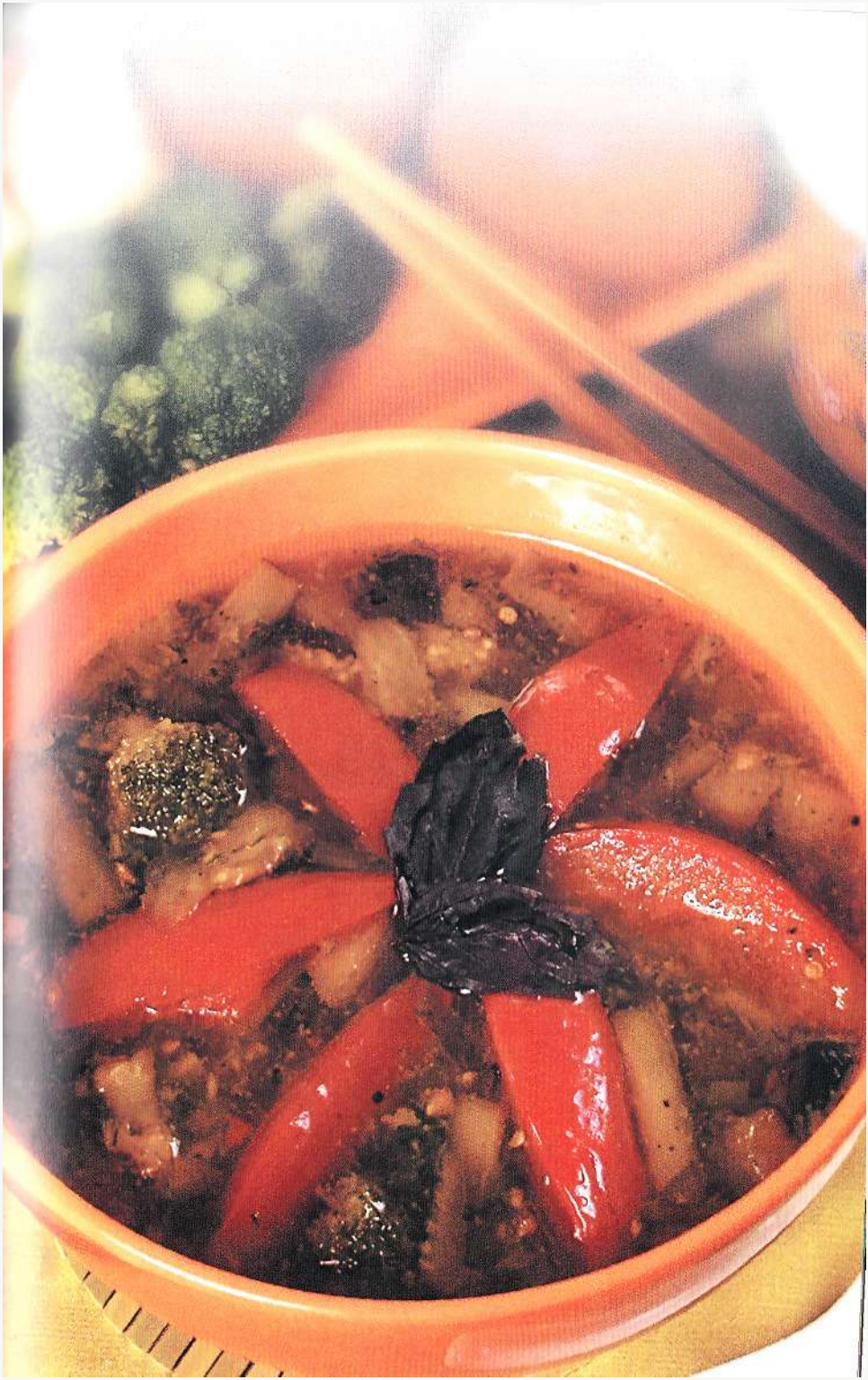
2 На сковороду с разогретым растительным маслом выложить перец, жарить 1 минуту и удалить. В перцевом масле обжарить грибы.

3 Нарезать стебли зелени и часть зеленого лука, добавить к жарящимся грибам. Баклажан нарезать мелкими кубиками и выложить в сковороду.

4 К жарящимся овощам добавить брокколи, имбирь, посолить, поперчить, перемешать и жарить еще 2 минуты.

5 Помидоры нарезать дольками. Обжаренные овощи выложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить вейсу, корицу, гвоздику, анис и мускатный орех. Суп перемешать, довести до кипения.

6 Добавить в суп дольки помидора и соевый соус, еще раз довести его до кипения.



ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ

300 г баранины, 1 ст. ложка растительного масла,
1 ст. ложка панировочных сухарей, перец, соль.
Для украшения: 1 баклажан, 1 кочан цветной капусты,
1 морковь, зеленый салат, зелень укропа.

1 Мясо вымыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, отбить. Посолить, поперчить, запанировать в сухарях и обжарить в масле. Морковь нарезать кружочками и вырезать из них «цветы». Цветную капусту разделить на соцветия.

2 Отрезать плодоножку баклажана, на противоположном конце вырезать «носик», под ним сделать небольшую горизонтальную прорезь. С узкого конца срезать 2 полоски кожицы, вырезать из них «ушки».

3 Соцветия капусты прикрепить зубочистками к баклажану.

4 Зубочистками прикрепить «ушки» и «глазки». В прорезь вставить ломтик моркови. Выложить отбивные на тарелку, выстланную листьями салата, украсить веточками укропа, цветами из моркови и фигуркой из баклажана.

МАКАРОНЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

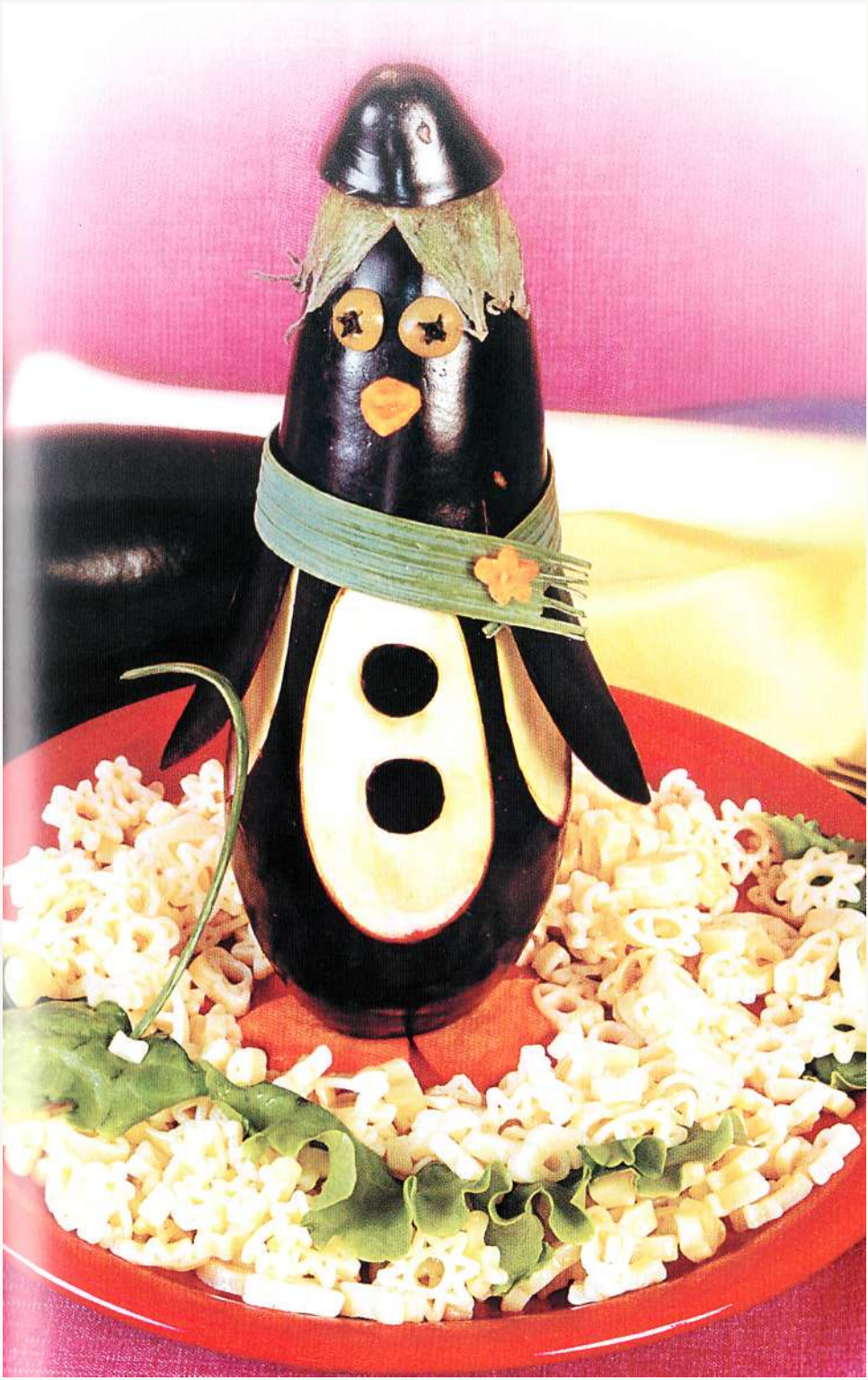
200 г макаронных изделий, 1 пучок зеленого салата,
1 ст. ложка растительного масла, соль.
Для украшения: 1 баклажан, 1 морковь, 1 лист лука-порея,
1 оливка без косточки, 2 бутона гвоздики.

1 Салат, баклажан и лист лука-порея вымыть. Морковь очистить, вымыть. Макароны отварить в подсоленной воде, заправить маслом, смешать с крупно нарезанными листьями салата. Отрезать кончик моркови и вырезать из него «клюв» «пингвина». С широкого конца моркови отрезать 2 ломтика и вырезать из них «лапки».

2 Подрезать баклажан со стороны, противоположной плодоножке, для устойчивости. Из срезанной части сделать «шляпу» «пингвина», прикрепив ее зубочисткой. Наметить на баклажане контуры «крыльев», подрезать кожицу.

3 Наметить контур «манишки» и вырезать кожицу, оставив «пуговицы».

4 Оливку разрезать пополам, сделать из нее «глаза», а из гвоздики — «зрачки». Из листа лука-порея вырезать «шарфик», обернуть его вокруг баклажана и закрепить зубочисткой. С помощью зубочистки прикрепить «клюв».



БАКЛАЖАНЫ ЧЕСНОЧНЫЕ

1 баклажан, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 4 помидора, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, соль, перец.

1 Баклажаны вымыть, разрезать на продольные половинки, опустить в холодную воду на 15 минут, отжать и обжарить в растительном масле.

2 Из баклажан вытащить ложкой мякоть и соединить с начинкой, все хорошенько перемешать. Фарш положить в половинки баклажан, уложить на противень, сверху украсить тертым сыром и томатами.

3 Запекать 15—20 минут.

4 **Начинка:** нашинкованный репчатый лук пожарить в растительном масле, добавить мелко нарезанные томаты, натертую на терке морковь, измельченный чеснок, посолить, поперчить.

ОВОЩНАЯ ЛАЗАНЬЯ С КОЗЬИМ СЫРОМ

2 баклажана, 2 цукини, 2 луковицы, 2 красных болгарских перца, 2 желтых болгарских перца, 2 крупных помидора, 200 г козьего сыра, 1 ст. ложка оливкового масла, сок одного лимона, рубленая кинза, рубленый базилик, соль, молотый черный перец.

1 Цукини и баклажаны нарезать вдоль полосками толщиной 5 мм (баклажаны присыпать солью, оставить на 10—15 минут, чтобы они отдали свою горечь). Лук нарезать полукольцами.

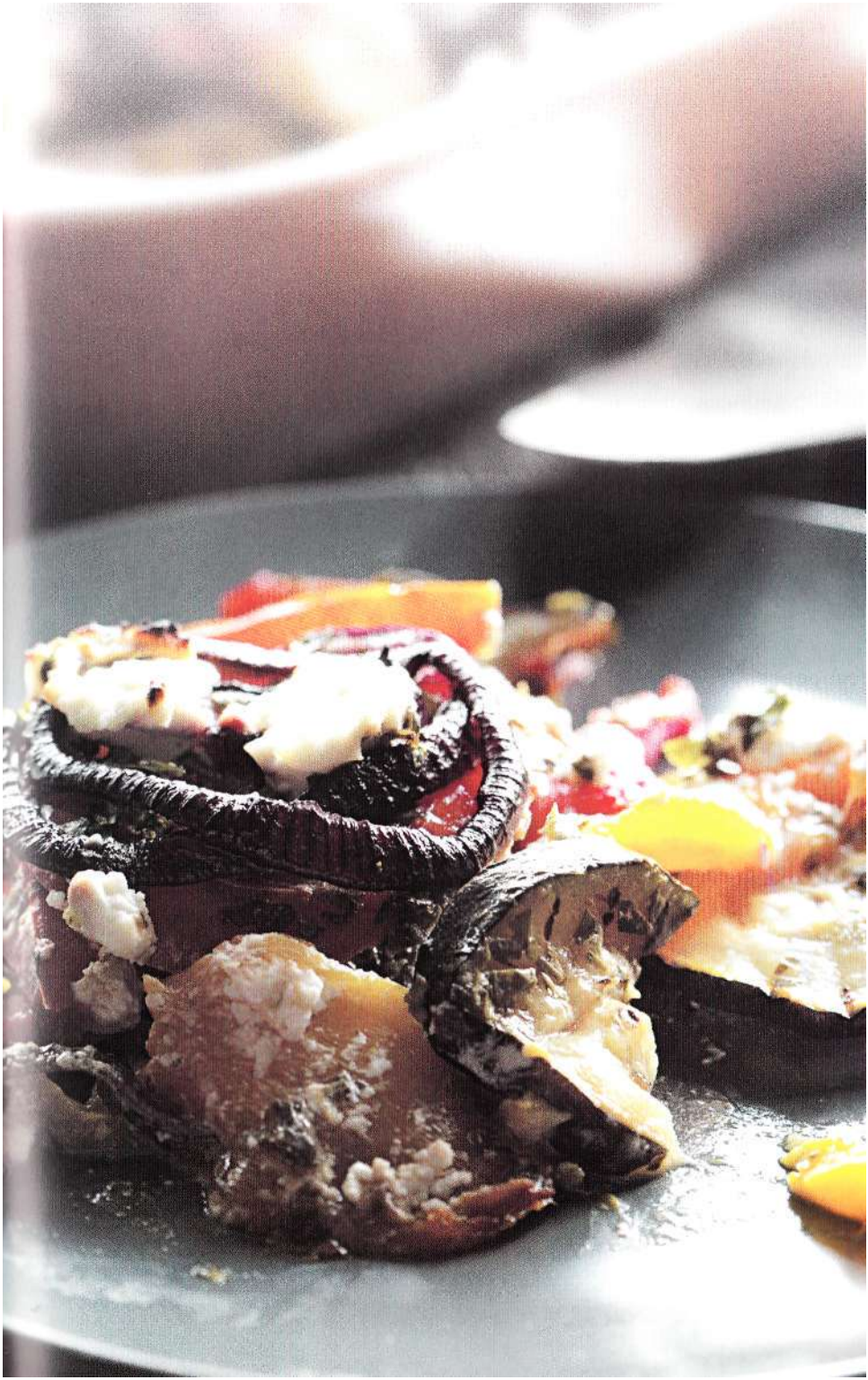
2 Обжарить цукини, баклажаны, лук и перцы на гриле с обеих сторон. Перцы на несколько минут положить в пакет, снять с них кожицу, вынуть семена и крупно нарезать.

3 Помидоры и козий сыр нарезать колечками.

4 Сделать заправку. Смешать оливковое масло, лимонный сок, щедрую щепотку соли и перца.

5 Выложить в жароупорную форму слоями; баклажаны, цукини, перцы, сыр, помидоры, лук и сверху слой сыра. Каждый слой овощей поливать заправкой и присыпать зеленью.

6 Накрыть форму фольгой и выпекать 30 минут, затем фольгу снять, поставить под гриль или на самый верхний уровень духовки и запекать еще 5 минут.



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

2 баклажана, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 10 оливок (косточки вынуть), 4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки жареного молотого миндаля, 10 ст. ложек оливкового масла, рубленая петрушка, сухой орегано, соль, молотый черный перец.

1 Баклажаны разрезать пополам, присыпать солью и оставить на несколько минут, чтобы они отдали горечь.

2 Шампиньоны почистить, тонко нарезать.

3 Разогреть в сковороде 3 столовые ложки масла и обжарить мелко нарезанные лук и чеснок, добавить грибы, посолить и поперчить, потушить несколько минут и добавить петрушку.

4 В другой сковороде разогреть 7 столовых ложек масла и обжарить баклажаны по 5—7 минут на каждой стороне. Осторожно вынуть мякоть, не повредив кожицу баклажанов.

5 Мякоть изрубить и перемешать с грибами и крупно нарезанными оливками. Посолить, поперчить, добавить орегано и прованские травы.

6 Начинить баклажаны и присыпать миндалем. Уложить в глубокий противень и запекать 10—15 минут.

ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

600 г молодой баранины (нарезать кубиками), 1 баклажан, 1 луковица, 2—3 дольки чеснока, 1 лимон, 3 ст. ложки оливкового масла, зеленый лук, 3 палочки корицы, 1 лавровый лист, 1,5 ч. ложки семян тмина, мята, соль, молотый черный перец.

1 Мелко искрошить чеснок, зеленый лук нарезать довольно крупно, луковицу — полукольцами.

2 В тяжелой кастрюле с толстым дном разогреть масло, обжарить лук и чеснок, добавить зеленый лук и тмин, потомить 1—2 минуты и добавить мясо.

3 Лимон нарезать ломтиками, положить в разогретую сковородку, добавить сахар и закарамелизировать.

4 В кастрюлю с мясом добавить лимон, веточки мяты, корицу и лавровый лист. Тушить на медленном огне 40 минут.

5 Баклажаны нарезать кружочками, присыпать солью и оставить на несколько минут.

6 Добавить баклажаны к мясу, посолить, поперчить и потушить еще 15—20 минут.

БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

2 баклажана, 3 помидора, 2 луковицы, 3 моркови,
1 ст. ложка растительного масла, соль, перец.

1 Баклажаны вымыть, разрезать вдоль ломтиками и каждый ломтик обжарить на растительном масле.

2 Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все соединить и обжарить на растительном масле, посолить, поперчить.

3 Каждый ломтик баклажан намазать поджаренным луком, морковью и помидорами. Сложить все в сотейник так, чтобы получились опять целые баклажаны.

4 Полить баклажаны маслом, поставить в духовой шкаф и запечь. Подавать на стол, украсив зеленью.

Если баклажаны подают в сыром виде, то от кожуры их очищать не надо. Если фаршируют, то кожуру срезают только с обоих концов, которые натирают солью, чтобы не почернели, аккуратно вытаскивают сердцевину с семечками и натирают солью.

БАКЛАЖАНЫ В КЛЯРЕ

4 баклажана, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, 6 помидоров, 5 ст. ложек майонеза, 2 зубчика чеснока, зелень.

1 Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, через 30 минут отжать сок.

2 Яйца взбить с солью и мукой. Баклажаны обмакивать в кляр и обжаривать на масле.

3 Смазать майонезом с измельченным чесноком, сверху положить кружки помидоров, посыпать зеленью.

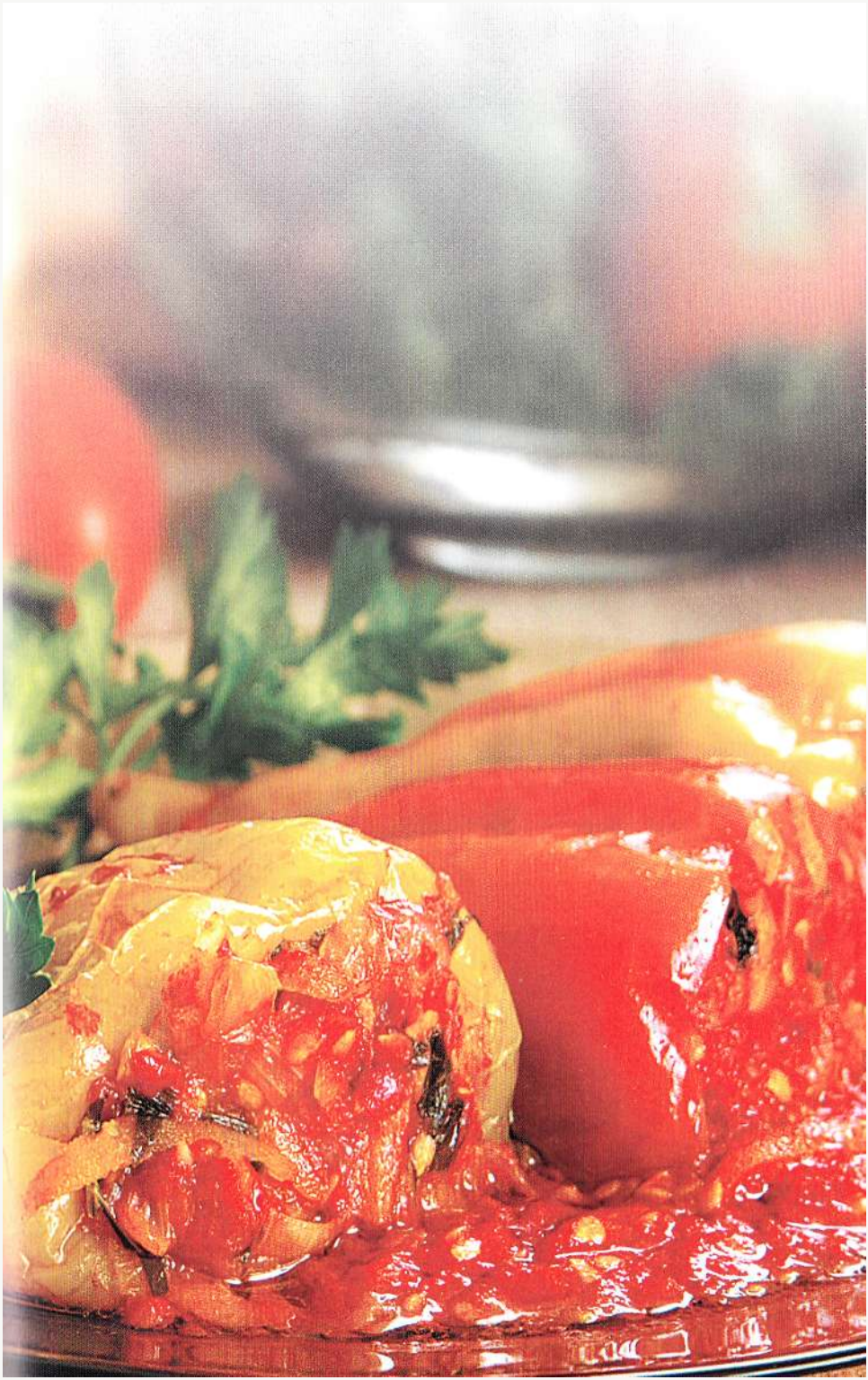
ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

6 болгарских перцев, 2 баклажана, 4 моркови, 4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 4 помидора, 200 г петрушки, 200 г сельдерея, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 4 зубчика чеснока, соль, зелень.

1 Баклажаны, морковь и перец вымыть и очистить.

2 Очищенный перец наполнить фаршем, приготовленным из измельченного сельдерея, пассерованного нарезанного лука, моркови и баклажан.

3 Нафаршированными перцами наполнить кастрюлю, залить пропущенными через мясорубку помидорами, маслом, посолить, положить лавровый лист и поставить варить. Затем добавить толченый чеснок и нарубленную зелень.



ОВОЩНОЕ ФОНДЮ

100 г стручковой фасоли, 5 клубней молодого картофеля, 1 баклажан, 1 морковь, соль, 1 ст. ложка растительного масла.

1 Нарезать фасоль и баклажаны на куски длиной 4—6 см.

2 Морковь очистить и нарезать тонкой стружкой.

3 В кастрюле с высокими бортиками вскипятить воду. Посолить, добавить подготовленные овощи. Отварить.

4 Откинуть на дуршлаг. Промыть под струей холодной воды. Просушить.

5 Распределить овощи по порционным тарелкам.

6 В посуду для фондю влить масло. Вскипятить. Нанизать овощи на вилку и обжарить в кипящем масле до золотистого оттенка.

Для фондю такие овощи, как спаржа, цветная капуста, брокколи, лук-порей и фасоль, перед использованием лучше отварить на пару в течение нескольких минут.

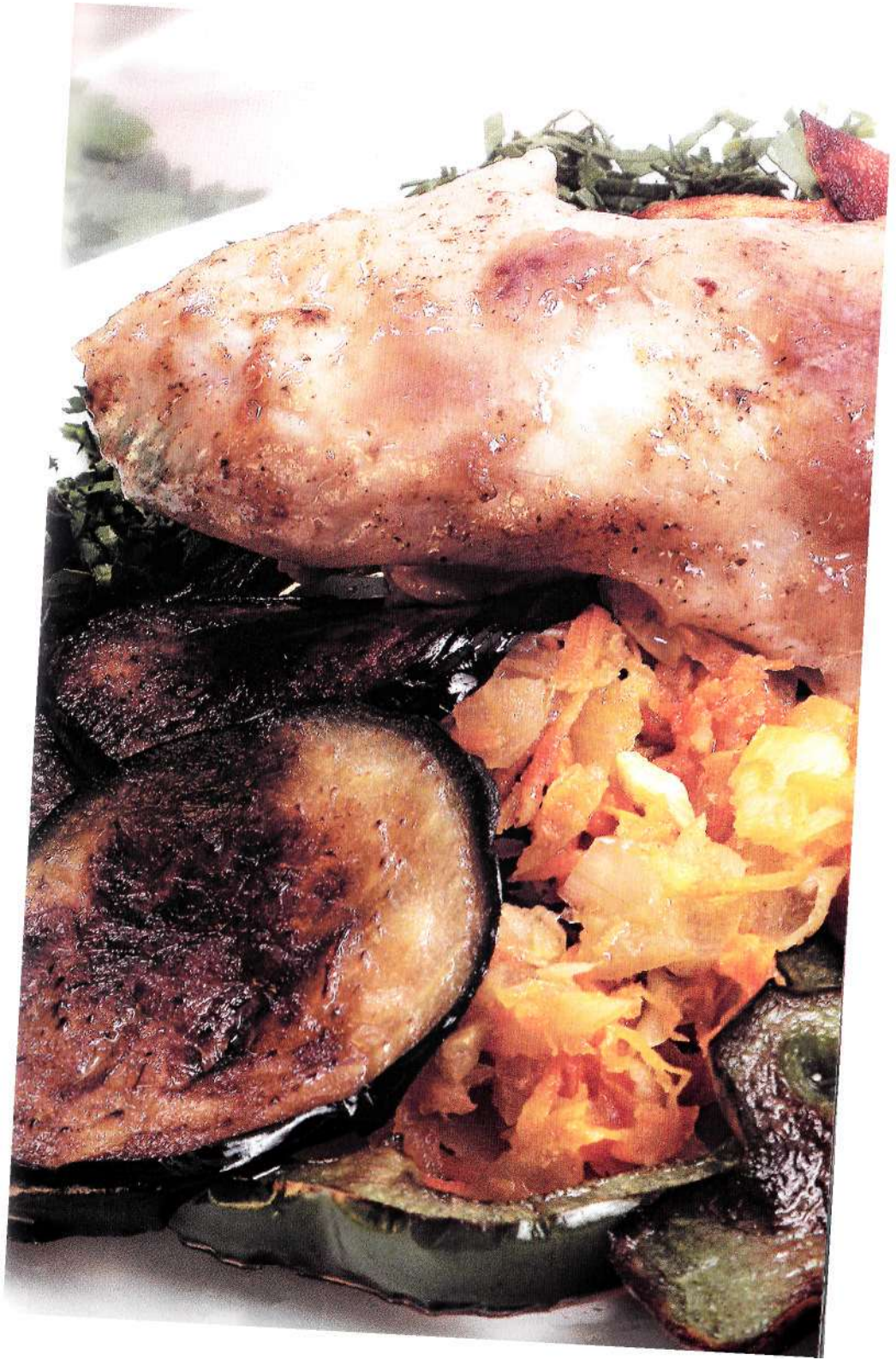
ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ С БАКЛАЖАНОМ

1 кг курицы, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 морковь, 1 кабачок, 1 баклажан, 1/2 кочана капусты, 3 клубня картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

1 В кастрюле с толстыми стенками обжарить в масле овощи.

2 В отдельной посуде обжарить курицу, разрезанную порционно.

3 Соединить курицу и овощи, поперчить, посолить и тушить до готовности.



БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯДИНОЙ

4 баклажана, 400 г говядины, 1 луковица, 100 г сыра, 5 помидоров черри, 1 ст. ложка растительного масла, говяжий бульон, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

1 Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком.

2 Фарш посолить, поперчить, перемешать.

3 Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть семена и часть мякоти.

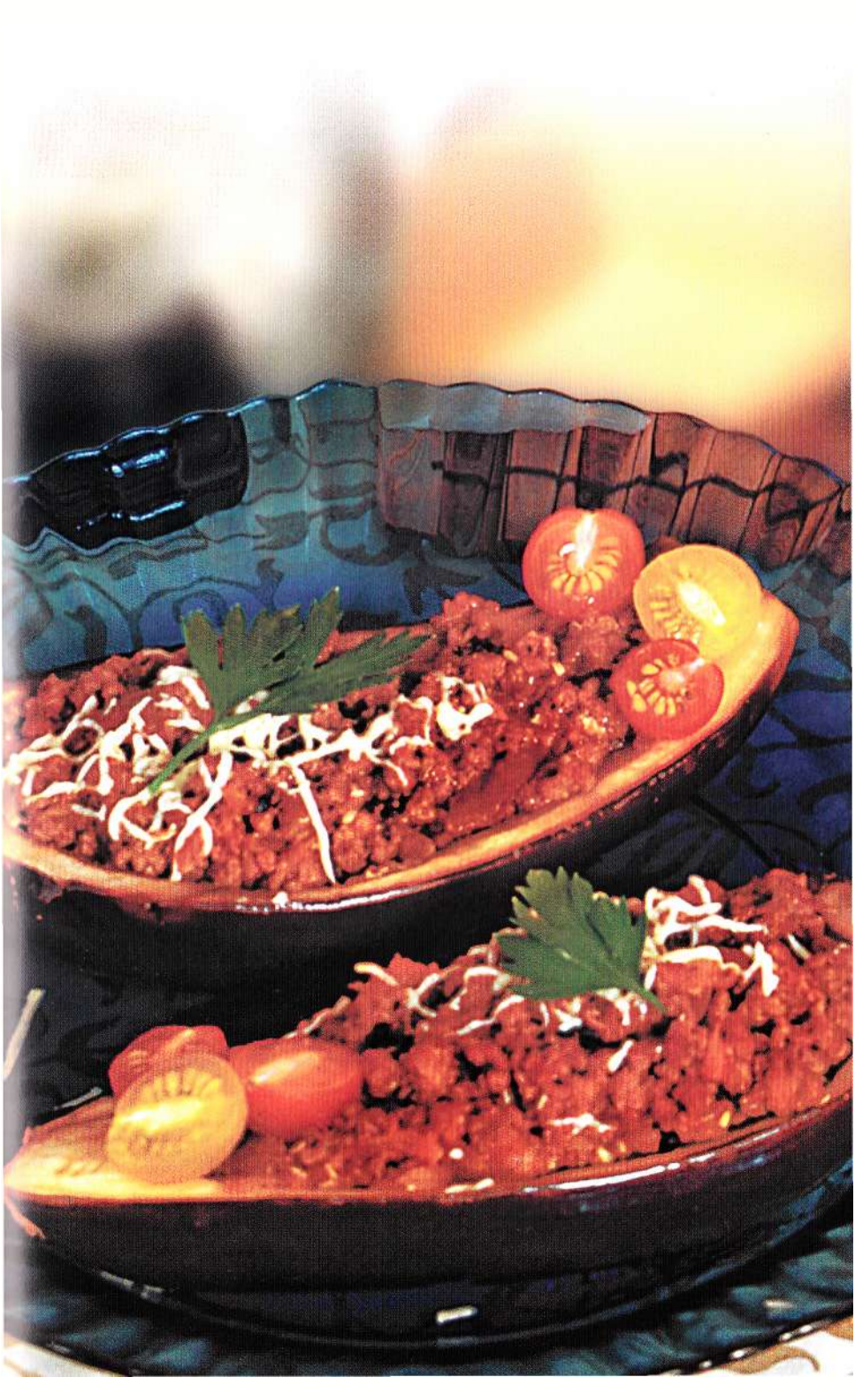
4 Половинки баклажанов посолить.

5 Помидоры вымыть, разрезать на половинки.

6 Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

7 Половинки баклажанов наполнить фаршем, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, влить бульон. Тушить под крышкой в течение 40—45 минут.

8 Половинки баклажанов выложить на блюдо, посыпать сыром. Украсить листиками петрушки и половинками помидоров.



БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ

2 баклажана, соль, 200 мл воды, 70 г пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки.

1 Подготовленные баклажаны промыть, очистить, промыть вновь.

2 Нарезать кружочками и положить на 5 минут в горячую подсоленную воду, откинуть на сито, обсушить, посолить.

3 Обвалять кружочки в пшеничной муке и обжарить на сковороде с маслом с обеих сторон.

4 Затем баклажаны положить в кастрюлю, добавить воду, нагреть, закрыть крышкой и тушить 30 минут.

5 Зелень петрушки вымыть, нарубить.

6 При подаче баклажаны положить на тарелку, полить соусом, в котором они тушились, посыпать рубленой зеленью.

7 Украсить по своему усмотрению.

ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

1 цукини, 1 баклажан, 1 морковь, 1 луковица,
1 болгарский перец, 1 клубень картофеля, 8 помидоров черри,
2 ст. ложки майонеза, зелень укропа и петрушки,
красный молотый перец, соль.

1 Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать квадратиками.

2 Цукини вымыть и нарезать толстыми кружками.

3 Баклажан вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружками.

4 Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружками.

5 Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами.

6 Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

7 Смешать майонез с зеленью, солью и перцем.

8 Помидоры снять с ветки и вымыть.

9 Уложить нарезанные овощи на фольгу, чередуя друг с другом, залить майонезной смесью, сверху разложить помидоры, сформировать из фольги бортики, запекать 15 минут.

ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ

300 г теста для пиццы, 1 баклажан, 6 помидоров, 150 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла, листья базилика, соль.

1 Баклажан мелко нарезать, посолить и оставить на час.

2 Тем временем очистить и нарезать кусочками томаты, посолить, мелко покрошить стручок перца. Баклажаны слегка отжать и обжарить в масле.

3 Тесто раскатать, смазать маслом и выложить на него пюре из баклажанов, сверху уложить кусочки томатов, на каждый из кусочков выложить ломтик сыра, все сбрызнуть оливковым маслом.

4 Украсить листьями базилика, предварительно смоченными маслом. Выпекать в жарком духовом шкафу 20 минут.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

2 баклажана, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 небольшая луковица, 1/2 ч. ложки сухого майорана, растительное масло, морская соль.

1 Баклажаны запечь в разогретой духовке, замочить в соленой воде на несколько минут, очистить от кожуры. Мелко порубить.

2 Из перцев удалить семена и нарезать как можно мельче.

3 Лук искрошить, поджарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить измельченный перец, майоран и баклажаны. Тушить полчаса.

4 Помидоры разрезать пополам и натереть на крупной терке, добавить к баклажанам и тушить еще 2—3 минуты.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ

3 баклажана, 5 помидоров, 3 болгарских перца, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 5—7 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

1 Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

2 Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

3 Баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать.

4 Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 минут. Влить уксус, перемешать.

5 Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

6 Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить и охладить.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СОЛЕНЫЕ

4 баклажана, 4 луковицы, 3 моркови, 6 помидоров, 4 болгарских сладких перца, 2—3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 4 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.
Для заливки: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 1/2 ст. ложки сахара.

1 Баклажаны вымыть, срезать плодоножки. Варить в подсоленной воде 10—15 минут, остудить, надрезать вдоль.

2 Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками. Перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена, нарезать полукольцами. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Помидоры вымыть, крупно нарезать. Чеснок очистить, измельчить. Петрушку и кинзу вымыть на плаву, измельчить.

3 Подготовленные овощи тушить в растительном масле до готовности, посолить, перемешать и остудить. Баклажаны начинить овощной смесью.

4 Уложить в чистые сухие банки вплотную друг к другу. Приготовить рассол, процедить.

5 Баклажаны залить горячим рассолом. Банки накрыть крышками, простерилизовать. Затем укупорить, остудить и убрать на хранение.